قیمہ بریانی

اجزاء :

قیمہ ----- آدھا کلو

ادرک ---- ایک چائے کا چمچ

لہسن ---- ایک چائے کا چمچ

لال مرچ ----- ایک کھانے کا چمچ

دھنیا پاؤڈر ----- ایک چائے کا چمچ

ہلدی ---- آدھی چائے کی چمچ

نمک ----- حسب ذوق

کالی مسور کی دال ----- ایک کپ

ہرا دھنیا ---- آدھا کپ

پودینہ ---- آدھا کپ

ہری مرچ ---- چھ عدد

ٹماٹر ---- ایک عدد

دہی ---- ایک پاؤ

تلی پیاز ---- ایک کپ

بادیان کا پھول ---- تین عدد

ثابت گرم مصالحہ ------ ایک کھانے کا چمچ

تیز پتہ ------ ایک عدد

پیلا رنگ ----- ایک چٹکی

کیوڑہ ----- ایک چائے کا چمچج

چاول ------ تین پاؤ

ترکیب:

تیل گرم کر کے ثابت گرم مصالحہ، بادیان کا پھول، تیز پتہ، ادرک، لہسن، نمک، لال مرچ، ہلدی اور دھنیا ڈال کر مصالحہ بھون لیں- اب س میں قیمہ، باریک کٹے ٹماٹر اور دہی شامل کر کے بھونیں-

ساتھ ہی آدھی تلی پیاز اور آدھا کپ پانی ڈال کر پکائیں-

جب قیمہ گل جائے اور پانی خشک ہوجائے تو ہرا دھنیا، ہری مرچ اور ابلی دال شامل کر کے مکس کریں- چاولون کو نمک اور تیز پتہ ڈال کر 3 کنی ابالیں- ایک دیگچی میں ابلے چاول اور قیمہ ڈالیں- اس کے بعد دوبارہ چاول شامل کریں-

آخر میں پیلا رنگ، تلی پیاز، کیوڑہ اور دو کھانے کے چمچے تیل ڈال کر کور کر کے دم پر چھوڑ دیں- تیار ہونے پر گرم گرم سروکریں-

0307-8162003